

A - Course ¥2000

お一品お選びください Please select one

パスタ & リゾット Pasta & Risotto

ウニの平打ちパスタ +300

sea urchin flat pasta

卵黄、全卵、タリアテッレ、グラナパダーノ、マッシュルーム、ウニバターソース

二枚貝とカラスミのパスタ

bivalve and karasumi pasta

青のリタリオリーニ、二枚貝、カラスミ、フレッシュトマト、アスパラガス、ディル、ヴァージンオイル

九条葱と牡蠣のリゾット

kujo green onion and oyster risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ、九条葱、牡蠣、エクストラヴァージンオイル、グラナパダーノ

海老リゾット

shrimp risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ、海老出汁、チーズ、檜葉の香り

主菜 Main Dish

鯛蒸しと鯛コンソメ

steamed sea bream and consomme

鯛身、鯛コンソメ、筍、長芋、もって菊、地芽、スプラウト、トマトオイル

美桜鶏と鶏白湯ソース

mio chicken with chicken broth sauce

美桜鶏胸肉、鶏白湯、バスマティライス、江戸菜、のびる、青葱、京の黄真珠

豚バラ肉と紫色のシュークルート

pork ribs and purple shoe clute

豚バラ肉、紫キャベツ、塩麴、白ワイン、マスタード、胡椒、糖紫蘇、フェネルの花

肉厚椎茸のフリット Y

shiitake mushroom frit

肉厚椎茸、ワイルドライス、人参ピューレ、グリーンオイル、マカダミアナッツ

プチデザート Petit Dessert

カフェ Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

coffee / tea / herbal tea

パン & ジャージー塩ホイップ・オリーブオイル

bread with jersey salt whipped cream & olive oil

B - Course ¥ 3000

お一品お選びください Please select one

前菜 Appetizer

カブのシーザータルト *

turnip caesar tart

タルト、カブ、ブロッコリー、フレッシュチーズ、オーツミルクシーザードレッシング、マーシュ

サーモンと春野菜と魚ムース

salmon ,spring vegetable and fish mousse

サーモンマリネ、鱒卵、帆立と白身魚のムース、菜の花、実えんどう、空豆、芽ねぎ、墨チップ

パンチェッタの冷製ロールキャベツ

pancetta cold roll cabbage

パンチェッタ、春キャベツ、新じゃが、新玉葱、焦がし玉葱、ガストリック

お一品お選びください Please select one

パスタ&リゾット Pasta & Risotto

ウニの平打ちパスタ +300

sea urchin flat pasta

卵黄、全卵、タリアテッレ、グラナパダーノ、マッシュルーム、ウニバターソース

二枚貝とカラスミのパスタ

bivalve and karasumi pasta

青のりタリオリーニ、二枚貝、カラスミ、フレッシュトマト、アスパラガス、ディル、ヴァージンオイル

九条葱と牡蠣のリゾット

kujo green onion and oyster risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ、九条葱、牡蠣、エクストラヴァージンオイル、グラナパダーノ

海老リゾット

shrimp risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ、海老出汁、チーズ、檜葉の香り

主菜 Main Dish

鯛蒸しと鯛コンソメ

steamed sea bream and consomme

鯛身、鯛コンソメ、筍、長芋、もって菊、地芽、スプラウト、トマトオイル

美桜鶏と鶏白湯ソース

mio chicken with chicken broth sauce

美桜鶏胸肉、鶏白湯、バスマティライス、江戸菜、のびる、青葱、京の黄真珠

豚バラ肉と紫色のシュークルート

pork ribs and purple shoe clute

豚バラ肉、紫キャベツ、塩麴、白ワイン、マスタード、胡椒、糖紫蘇、フェネルの花

肉厚椎茸のフリット ヽ

shiitake mushroom frit

肉厚椎茸、ワイルドライス、人参ピューレ、グリーンオイル、マカダミアナッツ

プチデザート Petit Dessert

※+300円でプチデザートを下記の何れかのデザートにいたします

フルーツとソルベ ●
fruits & sorbet

オレンジタルト
orange tart

ナッツとラムレーズンアイスのクレープ
crêpe with nuts and rum raisin ice cream

カフェ Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

coffee / tea / herbal tea

パン & ジャージー塩ホイップ・オリーブオイル

bread with jersey salt whipped cream & olive oil

C - Course ¥4000

前菜 Appetizer

カブのシーザータルト *

turnip caesar tart

タルト、カブ、ブロッコリー、フレッシュチーズ、オーツミルクシーザードレッシング、マーシュ

サーモンと春野菜と魚ムース

salmon ,spring vegetable and fish mousse

サーモンマリネ、鱈卵、帆立と白身魚のムース、菜の花、実えんどう、空豆、芽ねぎ、墨チップ

パンチェッタの冷製ロールキャベツ

pancetta cold roll cabbage

パンチェッタ、春キャベツ、新じゃが、新玉葱、焦がし玉葱、ガストリック

パスタ&リゾット Pasta & Risotto

ウニの平打ちパスタ +300

sea urchin flat pasta

卵黄、全卵、タリアテッレ、グラナパダーノ、マッシュルーム、ウニバターソース

二枚貝とカラスミのパスタ

bivalve and karasumi pasta

青のりタリオリーニ、二枚貝、カラスミ、フレッシュトマト、アスパラガス、ディル、ヴァージンオイル

九条葱と牡蠣のリゾット

kujo green onion and oyster risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ、九条葱、牡蠣、エクストラヴァージンオイル、グラナパダーノ

海老リゾット

shrimp risotto

新潟産リゾット米とコシヒカリ、海老出汁、チーズ、檜葉の香り

主菜 Main Dish

鯛蒸しと鯛コンソメ

steamed sea bream and consomme

鯛身、鯛コンソメ、筍、長芋、もって菊、地芽、スプラウト、トマトオイル

美桜鶏と鶏白湯ソース

mio chicken with chicken broth sauce

美桜鶏胸肉、鶏白湯、バスマティライス、江戸菜、のびる、青葱、京の黄真珠

豚バラ肉と紫色のシュークルート

pork ribs and purple shoe clute

豚バラ肉、紫キャベツ、塩麴、白ワイン、マスタード、胡椒、穂紫蘇、フェネルの花

肉厚椎茸のフリット ヽ

shiitake mushroom frit

肉厚椎茸、ワイルドライス、人参ピューレ、グリーンオイル、マカダミアナッツ

デザート Dessert

フルーツとソルベ ●

fruits & sorbet

グロゼイユ、グレープフルーツ、甘夏、パッションフルーツ、抹茶クランブル、パタフライピーゼリー

オレンジタルト

orange tart

オレンジ、メレンゲ、アングレースソース、バジルクリーム、オレンジリキュール

ナッツとラムレーズンアイスのクレープ

crêpe with nuts and rum raisin ice cream

クレープ、ラムレーズンアイス、ナッツキャラメリゼ、ラムキャラメルソース、ホイップクリーム

カフェ Cafe

コーヒー / 紅茶 / ハーブティー

coffee / tea / herbal tea

パン & ジャージー塩ホイップ・オリーブオイル

bread with jersey salt whipped cream & olive oil

Drink

Coffee

スペシャルティコーヒー specialty coffee	
・季節のブレンド seasonal blend coffee	650
・ドミニカ共和国アロヨボニート dominica republic チョコレート、ベリーの風味	650
アイスコーヒー iced coffee	650
エスプレッソ espresso	650
アメリカーノ americano	650

Latte

カフェラテ (hot・ice) cafe latte	750
ダブルエスプレッソラテ (hot) double espresso latte	800
抹茶ラテ (hot・ice) matcha latte	750
宇治田原のほうじ茶ラテ (hot・ice) ujitawara houjicha latte	750

Soft Drink

エルダーフラワースパークリング orgnic elder flower sparkling マスカットのような優しくフルーティーな風味です	700
ジンジャーエール ginger ale 生の生姜と香辛料を煮出してつくられた風味豊かで濃厚な味わいです	700
ふじりんごジュース fuji apple juice 100年以上続く青森の農家さんが大切に育てた完熟りんごまるごとジュースです	700
きよみオレンジしぼり kiyomi orange juice 「清美オレンジ」の果肉を贅沢に絞り、すっきりとした味わいに仕上げました	700

Tea

ダージリン organic darjeeling	650
ダージリン地方の伝統あるシーヨック農園で手摘みされた有機茶葉です	
アッサムゴールド assam gold	650
深いコクとどっしりとした味わいの中に甘さとまるやかさがあります	
アールグレイ (hot・ice) organic earl grey	650
手摘みされた茶葉にイタリア産ベルガモットオイルで香りづけしました	
ラズベリーネクター organic raspberry nectar	650
ルイボ스티ーをベースに甘く爽やかなラズベリーが香ります	
ジャスミンパール organic jasmine pearl	650
1000年以上も前から行われている伝統的な製法で作られました	
鉄観音茶 tieguanyin tea	650
さわやかな黄金色が特徴の烏龍茶。栗のような自然な甘みのあるすっきりとした味わいです	

Herbal Tea

マダム・ユペール madam huppert	650
自由で豊かな大人の女性をイメージした、シナモンが香るレモングラス主体のブレンドです	
柔らかな月 lune tendre	650
カモミールやリンデンフラワーの優しい花々とハニーブッシュのブレンドがリラックスへと導きます	
ジャポニスムフロラル japonisme floral	650
茎ほうじの甘さと香ばしさにローズの香りが漂う、ほっとする味わいのブレンドです	
ルビーの果実 fruit rouge	650
ハイビスカス、ローズヒップや莓などをブレンド。アントシアニンやビタミンを含み、お肌の疲れを癒します	

Water

ペリエ (sparkling 330cc/720cc) perrier	650/ 1100
ナティーア (still 750cc) natia	900

Alcohol

Wine

Sparkling glass / bottle
フランス N.V. / シャルドネ シュナン ピノ・ノワール 1000 / 5100
france N.V. / chardonnay chenin pinot noir
フレッシュフルーツとライムの味わいに加えて少しトーストしたような風味です

Rose Sparkling
フランス N.V. / シャルドネ シュナン ピノ・ノワール 1000 / 5100
france N.V. / chardonnay chenin pinot noir
花やフルーツのアロマにいっきとした果実味。魚介を使った料理と相性抜群です

White
ドイツ 2018 / リースリング 950 / 4600
germany 2018 / riesling
新鮮でクリーミーな果実味が感じられる爽やかなドライリースリングです

ニュージーランド 2019 / シャルドネ 1100 / 5700
new zealand 2019 / chardonnay
フルーツの果実感と、澄んだ綺麗な酸味のバランスが心地良いです

Rose
モルドバ共和国 2018 / メルロ 800 / 4400
republic of moldova 2018 / merlot
ラズベリー、イチゴ、チェリーのフレッシュでフルーティーな味わいです

Red
アルゼンチン 2017 / カベルネ・ソーヴィニオン 950 / 4600
argentina 2017 / cabernet sauvignon
タンニンは滑らかで酸も心地良く、バランスのとれた品のある味わいです

ニュージーランド 2017 / ピノ・ノワール 1100 / 5700
new zealand 2017 / pinot noir
リッチな果実味とスパイス類の香りが特徴的なピノ・ノワールです

Craft Beer

ベイエール/ピルスナー 1100
bay ale

ブラウンエール/イングリッシュI.P.A 1100
brown ale

ポーター/黒ビール 1100
porter